



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAR DESENLİ ÇİKOLATALI KURABIYE

200 gram tereyağı

100 gram pudraşekeri (3/4 su bardağı)

1 yumurta sarısı (akını glazür için kullanacağız)

4-5 çorba kaşığı kakao

300 gram un (yaklaşık 3.5 su bardağı)

Arzuya göre çekilmiş ceviz, fındık ya da yer fıstığı

Üzeri için:

Benmari usulü eritilmiş bitter çikolata ve beyaz çikolata ya da beyaz ve kakaolu glazür

Öncelikle tereyağı ve pudraşekeri iyice çırpıyoruz.

1 yumurta sarısını ilave ediyoruz ve kakaoyu da.

Ardından azar azar unu ekleyerek yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Hamuru dinlendirmek için yarım saat buzdolabına kaldırıyoruz.

Dinlenmiş hamuru merdaneyle açtıktan sonra yuvarlak kalıpları kullanarak şekil verelim.

Ancak biraz büyük olmalı bu kurabiyeler; çünkü üstlerine kar desenleri yapacağız.

Kurabiyeleri, yağlı kağıt serili tepsiye yerleştiriyoruz.

Önceden ısıtılmış fırında, 175 derecede, 15-20 dakikada pişiyor kurabiyelerimiz.

Üzerlerini süslemek için iki seçeneğimiz var:

Benmari usulü erittiğimiz bir paket bitter çikolataya kurabiyeleri birer birer batırarak, buzdolabına koyup

üzerindeki çikolatalar biraz donunca, üzerlerine bu kez yine benmari olarak erittiğimiz beyaz çikolata ile

süslemeler yapabiliriz.

Beyaz renkte olan glazürümüzün iki yemek kaşığı kadarını ayırıp, kalan kısmına 3-4 yemek kaşığı kakao ilavesi ile çikolata renginde glazür elde edebiliriz.

Bunları fırından çıkmış ve iyice ılınmış kurabiyelerin üzerine sürüyoruz.

Ben hem beyaz, hem de kakaolu glazür kullandım.

Glazür sürdükten sonra kurabiyelerimizi yine fırında 100 derecede ya da en düşük ayarda 10 dakika, glazürler kuruyuncaya kadar tutuyoruz.

Gerek glazür ilavesi, gerekse çikolata ile biraz daha tatlı kurabiyeler elde ediyoruz.

Bu nedenle kurabiye hamuru hazırlarken, daha az tatlı olmasını istiyorsanız, şeker oranını azaltabilirsiniz.

